30 RECETAS PRÁCTICAS
POSTRES RÁPIDOS

EDITORIAL EDPRESSE
ISBN: 847183765

CreativOnline

ESCANEADO: DESCONOCIDO
COMPILACION: ORKIDEA

EDIPRESSE
ESPAÑA

ISBN 84-7183-765-X
00015
8 428019 000330

30 Recetas Prácticas

postres rápidos

Biblioteca Lecturas

postres rápidos

postres rápidos

Fruta, helado, yogur, nata, huevos, chocolate... son algunos de los ingredientes necesarios para poder elaborar los irresistibles y golosos postres de este nuevo libro de la colección "30 recetas prácticas". Todas las recetas se preparan en poco tiempo y de forma muy fácil. Ideas sencillas y prácticas para que el punto final dulce de una comida o una cena siempre obtenga los mejores aplausos.

postres

Índice

Mousse de melocotón 4
Batido de yogur con mermelada de fresones 6
Semifrío de chocolate y menta* 8
Bavaroise de plátano con frutas del bosque 10
Cóctel de coco y piña 12
Dulce de peras, queso y chocolate* 14
Crema de ciruelas pasas con higos 16
Crema de café (portada) 18
Gelatina de frutas con queso* 20
Crema de chocolate al ron 22
Budín de moras 24
Mousse de chocolate con pistachos 26
Clafoutis de cerezas 28
Dulce de manzana y plátano al romero 30
Pirámide de requesón, melocotón y pasas* 32

* recetas con paso a paso

Mousse de aguacate 34
Islas flotantes con salsa de mango 36
Dulce de arroz con pasas* 38
Mousse de nata con nueces 40
Manzanas con crema de yogur 42
Budín de sémola y almendras* 44
Crema de coco con ciruelas 46
Mousse de piña 48
Suflé de frutas confitadas* 50
Crema de kiwi 52
Mousse de maracuyá 54
Suflé helado de naranja 56
Flan de chocolate 58
Bavaroise de queso 60
Mousse de chocolate con galletas* 62

1 Mousse de melocotón

Ingredientes

- 500 g de melocotones en almíbar
- 2 cucharadas de miel
- 50 g de almendrados
- 1,5 dl de nata para montar
- 2 cucharadas de azúcar glas
- 50 g de almendras laminadas

Preparación

1. Escurrir los melocotones y triturarlos con la miel, hasta obtener un puré. Triturar los bizcochos y agregarlos poco a poco al puré de melocotón.
2. Montar la nata bien fría con el azúcar y añadirla a la preparación anterior. Distribuir la mousse en copas individuales y guardar en el frigorífico durante 2 horas.
3. Espolvorear la mousse con las almendras y servir.

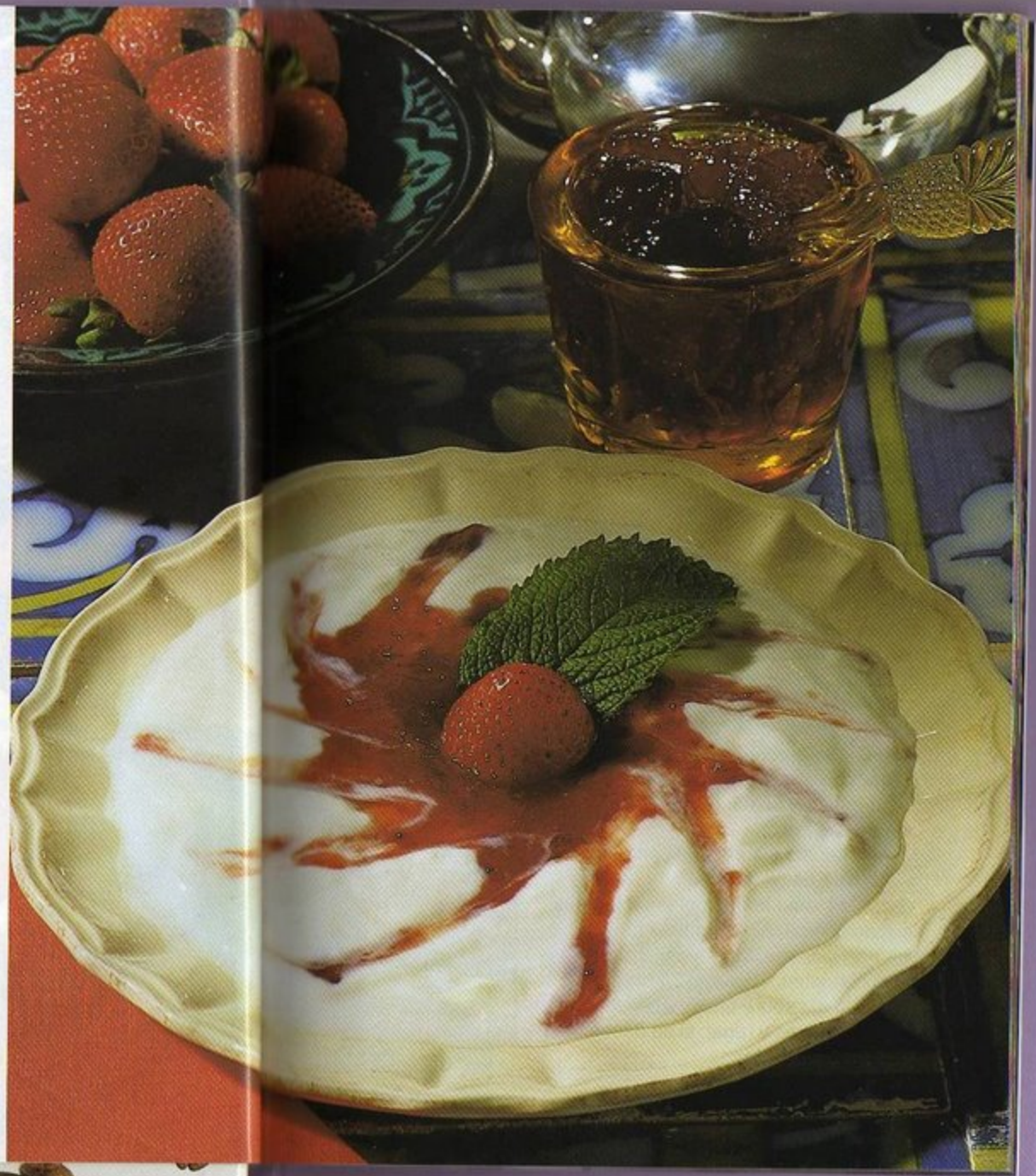
2 Batido de yogur con mermelada de fresones

Ingredientes

- 1 kg de fresones
- 300 g de azúcar
- 2,5 dl de nata para montar
- 4 yogures naturales

Preparación

1. Lavar los fresones, retirarles el pecíolo y cortarlos por la mitad. Colocarlos en una cacerola, añadir 250 g de azúcar y cocer a fuego bajo durante 30 minutos, sin dejar de remover. Si fuera necesario, se puede añadir un poco de agua. Retirar la mermelada del fuego, pasarla por un cedazo y dejarla enfriar.
2. Montar la nata bien fría y añadir el azúcar restante poco a poco. Incorporarla al yogur, removiendo con cuidado.
3. Distribuir la mezcla de yogur en platos individuales, verter encima un poco de mermelada de fresones y estirarla hacia los bordes con un palillo para darle forma de estrella.



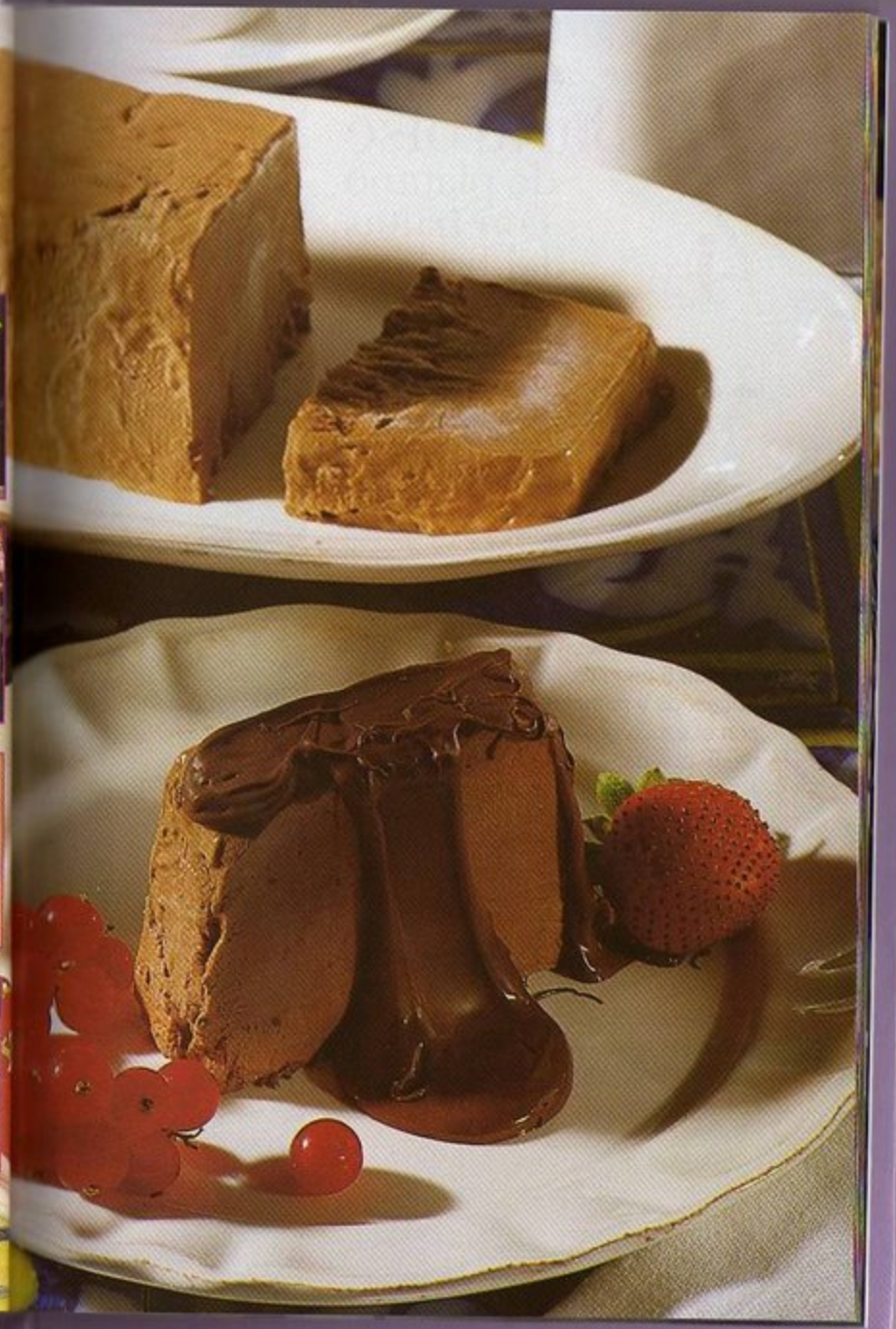
3 Semifrío de chocolate y menta

Ingredientes

- 150 g de azúcar
- 1 manojo de menta
- 8 yemas de huevo
- 125 g de chocolate fondant
- 80 g de cacao en polvo
- 1 cucharada de ron
- 2 vasos de nata para montar

Preparación

1. Introducir el azúcar y 1,5 dl de agua en un cazo y cocer, a fuego lento, durante 5 minutos. Añadir la menta, tapar y dejar enfriar. Colar y reservar. Batir las yemas con unas varillas y, poco a poco, agregar el almíbar, batiendo sin parar hasta que espese un poco.
2. Rallar el chocolate y fundirlo al baño María. Incorporar el cacao y mezclar. Regar con el ron y mezclar de nuevo. Dejar enfriar y añadir la preparación de almíbar y yemas.
3. Montar la nata y agregarla con cuidado a la crema de chocolate.
4. Verter la crema en un molde rectangular, forrado con papel sulfurizado o film transparente, tapar y dejarlo en el congelador durante 24 horas. Desmoldarlo sobre una fuente, decorar con frutos rojos y regar, si se desea, con salsa de chocolate.



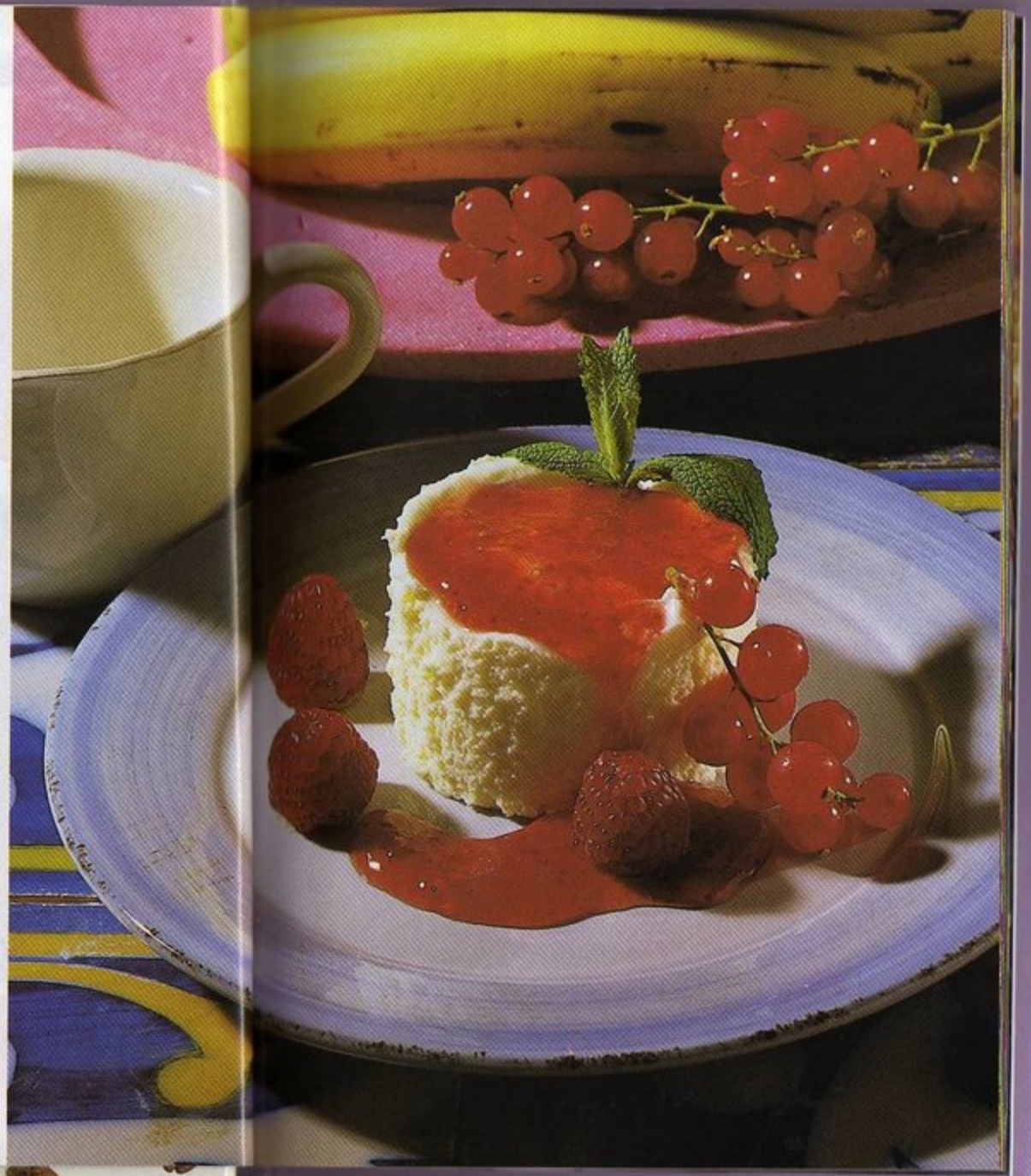
4 Bavaroise de plátano con frutas del bosque

Ingredientes

- 5 hojas (10 g) de gelatina
- 600 g de plátanos maduros
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 vasos de nata para montar
- 12 frambuesas
- unas ramitas de grosellas
- unas ramitas de menta

Preparación

1. Dejar la gelatina en remojo con agua fría durante 5 minutos. Pelar los plátanos, trocearlos y reducirlos a puré. Mezclarlo con el azúcar y 1 dl de agua. Calentar hasta obtener un puré homogéneo.
2. Retirar del fuego, añadir la gelatina escurrida y mezclar hasta que esté bien disuelta. Dejar entibiar.
3. Montar la nata con unas varillas eléctricas y agregarla a la preparación anterior, removiendo con cuidado.
4. Distribuir la crema en moldes individuales y guardar en el frigorífico durante 3 horas. En el momento de servir, desmoldar sobre los platos y decorar con las frutas del bosque y ramitas de menta.



5 Cóctel de coco y piña

Ingredientes

Crema de coco

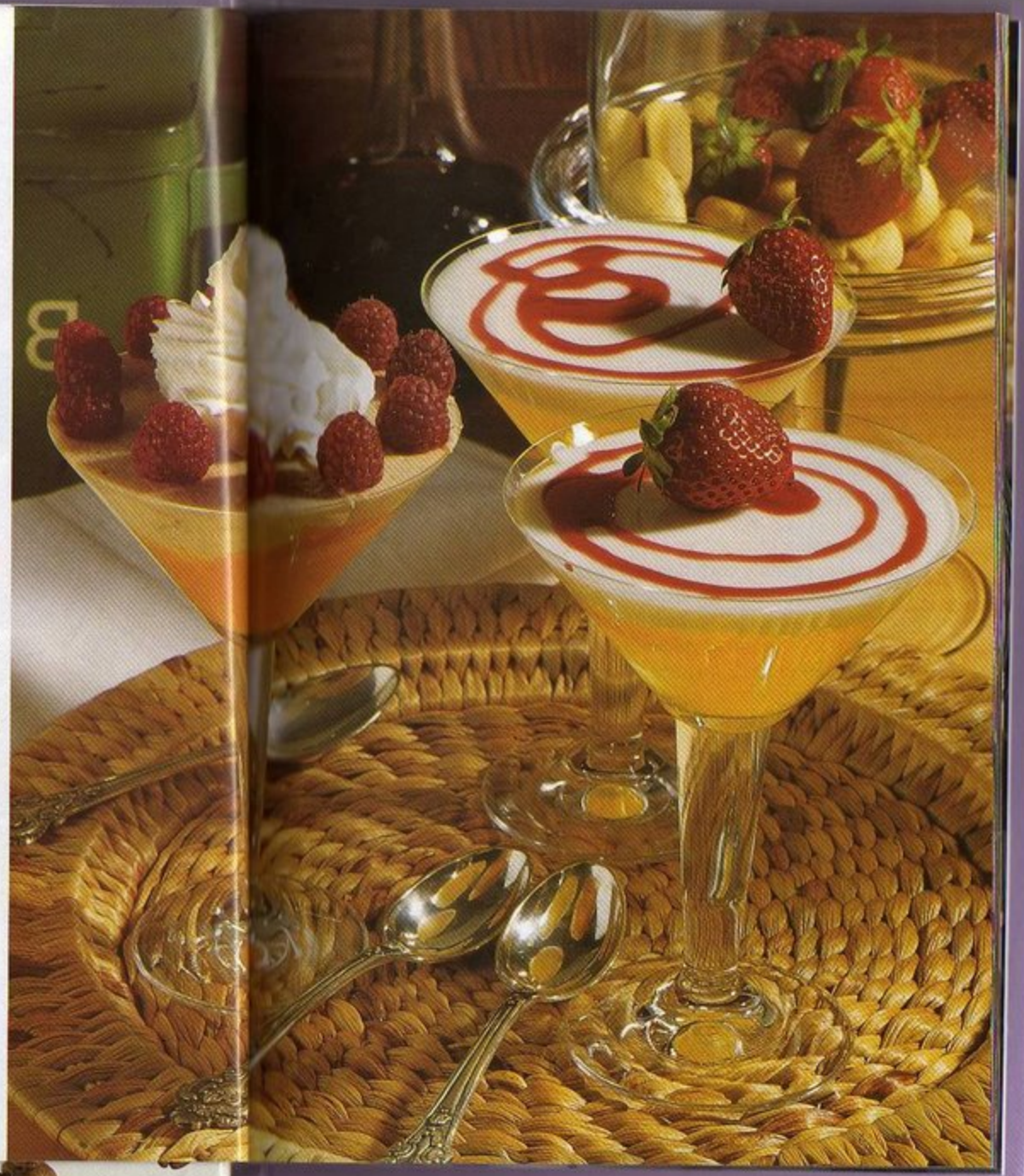
- 325 g de leche de coco
- 5 cucharadas de ron
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 hojas (6 g) de gelatina

Crema de piña

- 1 cucharada de azúcar
- 3 rodajas de piña en almíbar
- 1 hoja y 1/2 (3 g) de gelatina

Preparación

1. Dejar la gelatina en remojo con agua fría durante 5 minutos. Batir la leche de coco con el ron y el azúcar. Agregar la gelatina escurrida y disuelta en 2 cucharadas de agua caliente.
2. Triturar la piña y el azúcar con la batidora hasta obtener un puré.
3. Disolver la gelatina, previamente remojada y escurrida, en 2 cucharadas de agua caliente. Incorporarla al puré de piña y remover muy bien.
4. Verter la crema de piña en copas individuales y dejar que cuaje en el frigorífico durante 20 minutos. Distribuir encima la crema de coco y guardar en el frigorífico durante 3 horas. Antes de servir, decorar, si se desea, con salsa de fresones, nata o frutos rojos.



6 Dulce de peras, queso y chocolate

Ingredientes

- 2 peras no muy maduras
- 6 cucharadas de azúcar
- 2 trozos de corteza de limón
- 200 g de queso fresco para untar
- 2,5 dl de nata para montar
- 3 cucharadas de cacao en polvo
- láminas de manzana deshidratadas

Preparación

1. Pelar las peras y cortarlas en cuartos. Colocarlas en una cacerola, cubrirlas con agua, añadir 2 cucharadas de azúcar y las cortezas de limón y cocerlas durante 3 minutos.
2. Batir el queso con el azúcar restante y el cacao. Incorporar la nata montada y mezclar con cuidado.
3. Escurrir las peras, cortarlas en daditos y mezclarlas con la crema de queso y chocolate.
4. Distribuirlo en copas individuales y reservar en el frigorífico hasta el momento de servir. Decorar con láminas de manzana deshidratada y nata montada.

7 Crema de ciruelas pasas con higos

Ingredientes

- 12 higos
- 3 cucharadas de ron
- 100 g de azúcar
- 3 dl de nata líquida
- 400 g de ciruelas pasas

Preparación

1. Lavar los higos, secarlos y colocarlos en una cacerola. Regarlos con el ron y espolvorearlos con el azúcar. Tapar y dejar macerar.
2. Calentar la nata a fuego lento en una cacerola pequeña. Añadir las ciruelas deshuesadas y cocer hasta que las ciruelas estén blandas. Reducirlas a puré.
3. Poner al fuego la cacerola con los higos y el ron y calentarlo bien. Prender fuego y flambear hasta que la llama se apague.
4. Distribuir la crema de ciruelas en los platos, colocar encima los higos cortados en cuartos y regarlos con el jugo de la cocción.

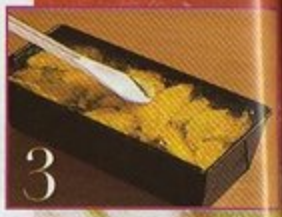
9 Gelatina de frutas con queso

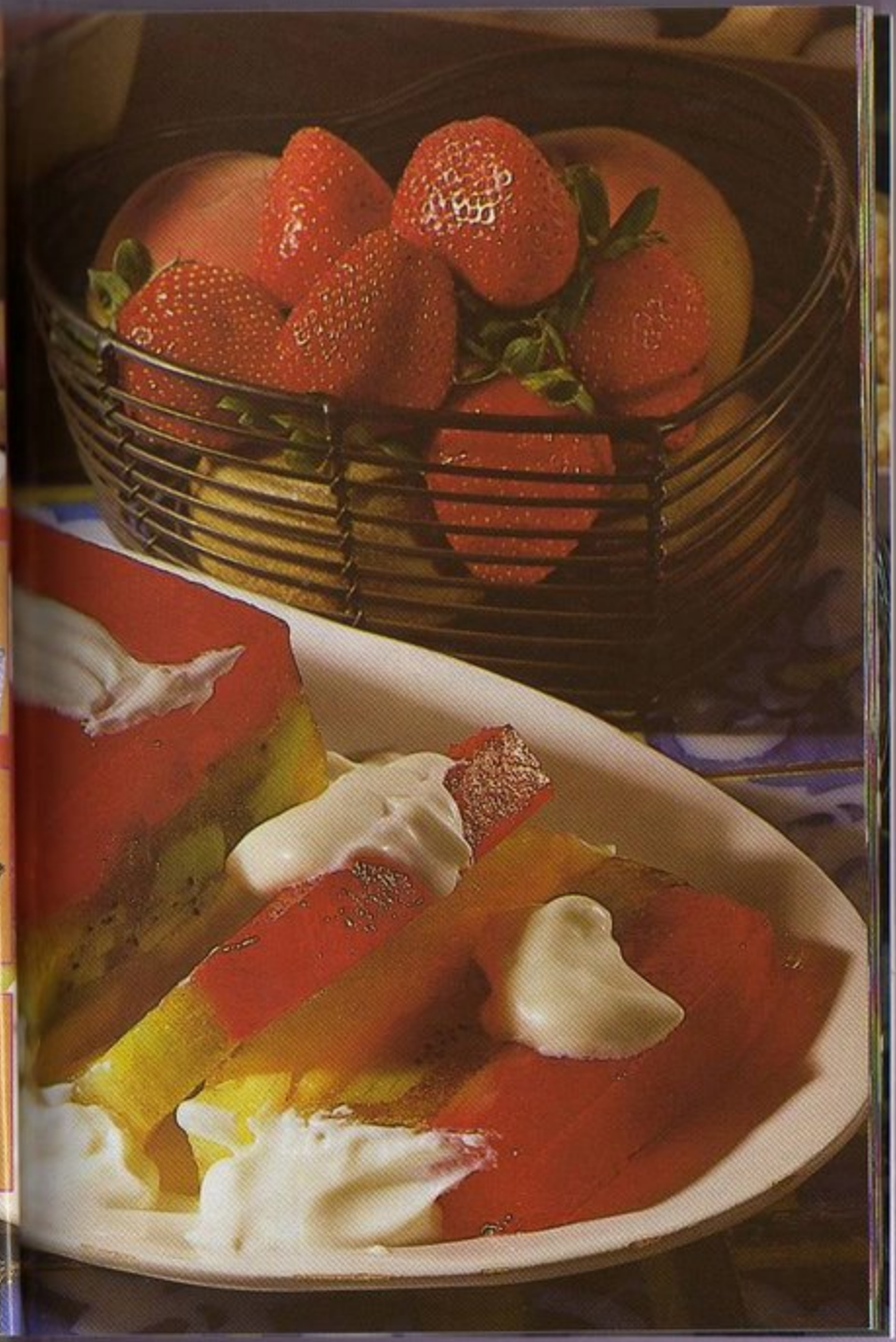
Ingredientes

- 100 g de fresones
- 2 melocotones en almíbar
- 1 kiwi • 1 limón
- 1 sobre de gelatina de fresa
- 150 g de azúcar glas
- 1 sobre de gelatina de melocotón
- 1 sobre de gelatina de tutti-frutti
- 250 g de queso mascarpone o queso fresco para untar

Preparación

1. Limpiar los fresones y cortarlos en láminas. Escurrir los melocotones y cortarlos también en láminas. Trocear el kiwi y cocerlo con 4 cucharadas del almíbar de los melocotones.
2. Preparar la gelatina de melocotón, la de tutti-frutti y la de fresa por separado, siguiendo las instrucciones del fabricante, pero sustituyendo la parte de agua fría por cubitos de hielo.
3. Cuando las gelatinas estén frías, mezclarlas en boles distintos con las frutas reservadas: la gelatina de fresa con las fresas, la de melocotón con los melocotones y el kiwi escurrido con la de tutti-frutti.
4. Verter capas de gelatina en un molde alargado, dejandosolidificar bien una capa en el frigorífico antes de cubrir con una nueva. Guardar en el frigorífico 24 horas.
5. Batir el queso con el azúcar y agregar el zumo de limón. Desmoldar la gelatina y decorar con la crema de queso.





10 Crema de chocolate al ron

Ingredientes

- 250 g de chocolate fondant
- 2 cucharadas de mantequilla
- 5 yemas de huevo
- 1 cucharada de maicena
- 2,5 dl de leche
- 1,5 dl de nata líquida
- 2 cucharadas de ron
- 1 cucharada de fideos de chocolate
- 1 taza de nata montada

Preparación

1. Trocear el chocolate y fundirlo al baño María junto con la mantequilla. Retirar del fuego, remover bien y reservar.
2. Batir las yemas con la maicena en un cazo y verter la leche caliente poco a poco, sin dejar de remover. Agregar la nata y el chocolate fundido y cocer, a fuego bajo, removiendo sin parar, hasta que la crema espese. Retirar del fuego y añadir el ron.
3. Distribuir la crema en copas y dejarla enfriar en el frigorífico. Antes de servir, decorar con nata montada y fideos de chocolate.

11 Budín de moras

Ingredientes

- 1/2 litro de leche
- 300 g de moras
- 5 huevos
- 125 g de azúcar
- 100 g de almendras laminadas

Preparación

1. Hervir la leche, retirar del fuego y añadir 200 g de moras limpias. Dejar reposar durante 10 minutos. Triturarlo y pasarlo por un tamiz.
2. Batir los huevos con el azúcar. Agregar la leche y las moras y mezclar bien. Verterlo en pequeños moldes, o en uno grande, y cocer al baño María en el horno, precalentado a 170°C, durante 35 minutos.
3. Desmoldar sobre los platos y decorar con las almendras laminadas y las moras restantes.

12 Mousse de chocolate con pistachos

Ingredientes

- 175 g de chocolate fondant
- 50 g de mantequilla
- 5 huevos
- 5 cucharadas de azúcar glas
- 75 g de pistachos pelados
- 4 fresones
- 1 cucharadita de aceite de girasol
- unas hojas de menta

Preparación

1. Trocear el chocolate y fundirlo al baño María con la mantequilla.
2. Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas y agregar con cuidado el chocolate. Montar las claras a punto de nieve firme e incorporarlas a la preparación anterior mezclando de abajo arriba.
3. Añadir 3/4 partes de los pistachos picados no muy finos y mezclar todo con cuidado.
4. Verter la mousse en pequeños moldes untados con el aceite y guardar en el frigorífico hasta que cuaje. Desmoldar y decorar con los pistachos restantes, unos fresones y hojas de menta.

13 Clafloutis de cerezas

Ingredientes

- 500 g de cerezas
- 50 g de mantequilla + 1 cucharada
- 2 cucharadas de licor de cerezas
- 80 g de azúcar + 2 cucharadas
- 2 huevos
- 3 cucharadas de harina

Preparación

1. Lavar las cerezas y secarlas. Untar una fuente refractaria con mantequilla y distribuir las cerezas en el fondo. Regarlas con el licor de cerezas y espolvorearlas con 2 cucharadas de azúcar. Reservar.
2. En un bol, batir los huevos con el resto del azúcar. Agregar la harina y la mantequilla restante reblandecida y mezclar bien. Verterlo sobre las cerezas y cocer en el horno, precalentado a 180°C, durante 25 minutos. Dejar enfriar y servir en la misma fuente.

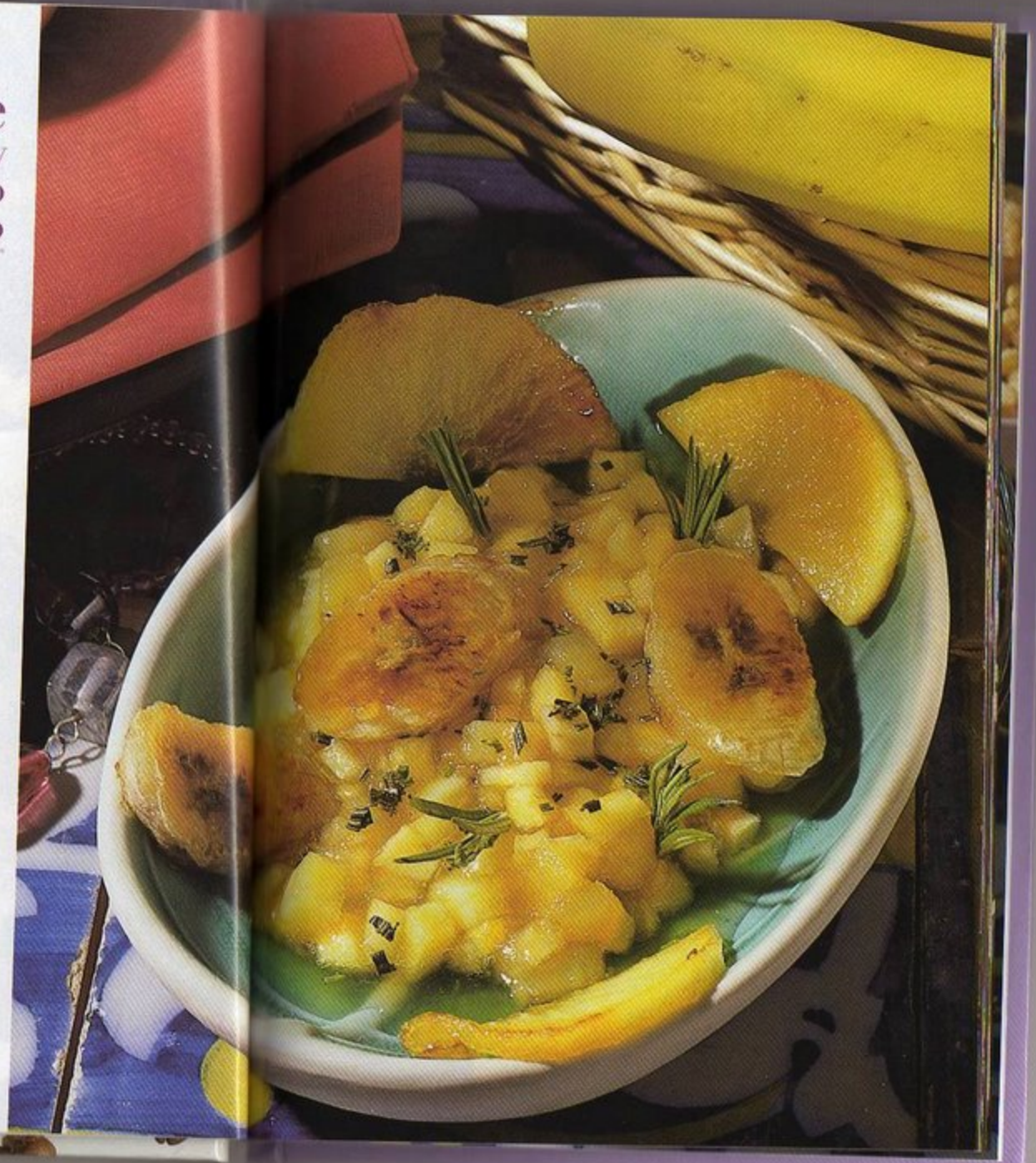
14 Dulce de manzana y plátano al romero

Ingredientes

- 3 manzanas
- 4 plátanos maduros
- 200 g de mantequilla
- 75 g de azúcar
- 1 ramita de romero

Preparación

1. Pelar las manzanas y los plátanos y cortarlos en daditos. Derretir la mantequilla en una sartén, a fuego bajo, y espolvorear con el azúcar. Calentarlo bien y, cuando empiece a dorarse agregar los trocitos de manzana y plátano.
2. Cocer a fuego bajo hasta que tenga una consistencia suave, como de mermelada, pero sin que la fruta se deshaga.
3. Espolvorear con las hojitas de romero picadas, dejar que tome sabor durante 1 minuto y retirar del fuego. Disponerlo en una fuente y dejar enfriar. Servir, si se desea, con rodajas de manzana y plátano caramelizadas.



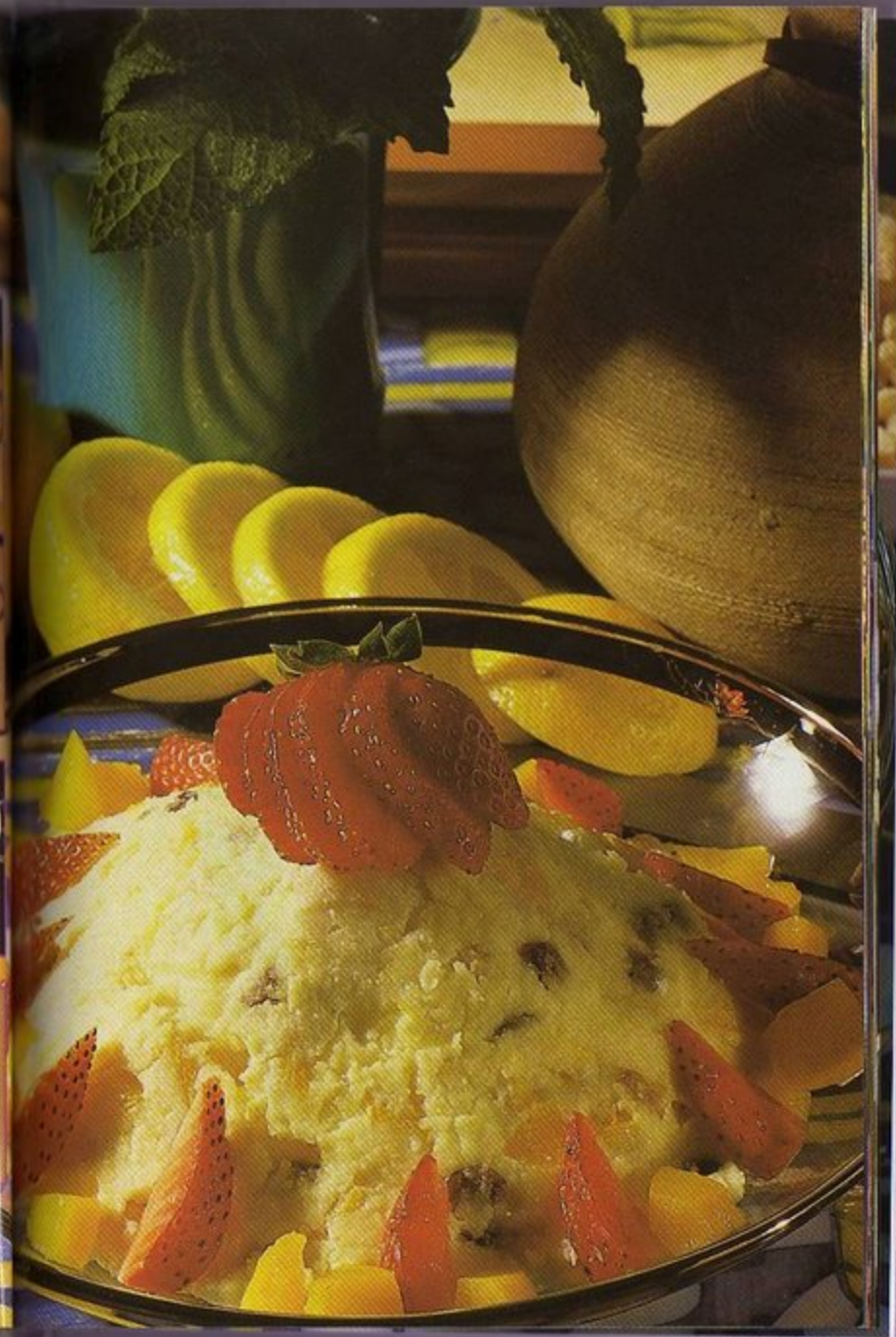
15 Pirámide de requesón, melocotón y pasas

Ingredientes

- 300 g de requesón
- 2 yemas de huevo
- 160 g de azúcar
- 30 g de pasas de Corinto
- 30 g de almendras crudas
- 4 melocotones en almíbar
- 3 cucharadas de ron
- 2 dl de nata líquida
- 4 cucharadas de mantequilla
- 4 fresones

Preparación

1. Pasar el requesón por un pasapurés, dejándolo caer en una cacerola. Añadir las yemas y el azúcar y mezclar bien.
2. Dejar las pasas en remojo con el ron durante 30 minutos. Escurrirlas y agregarlas al requesón junto con las almendras picadas y 3 melocotones cortados en trocitos.
3. Incorporar la nata y la mantequilla y calentarlo a fuego bajo, removiendo, sin que llegue a hervir. Trasladarlo a otro recipiente y dejar enfriar.
4. Colocar la preparación en una fuente, a cucharadas, dándole forma de pirámide. Decorar con los fresones y el melocotón restante cortado en trocitos.



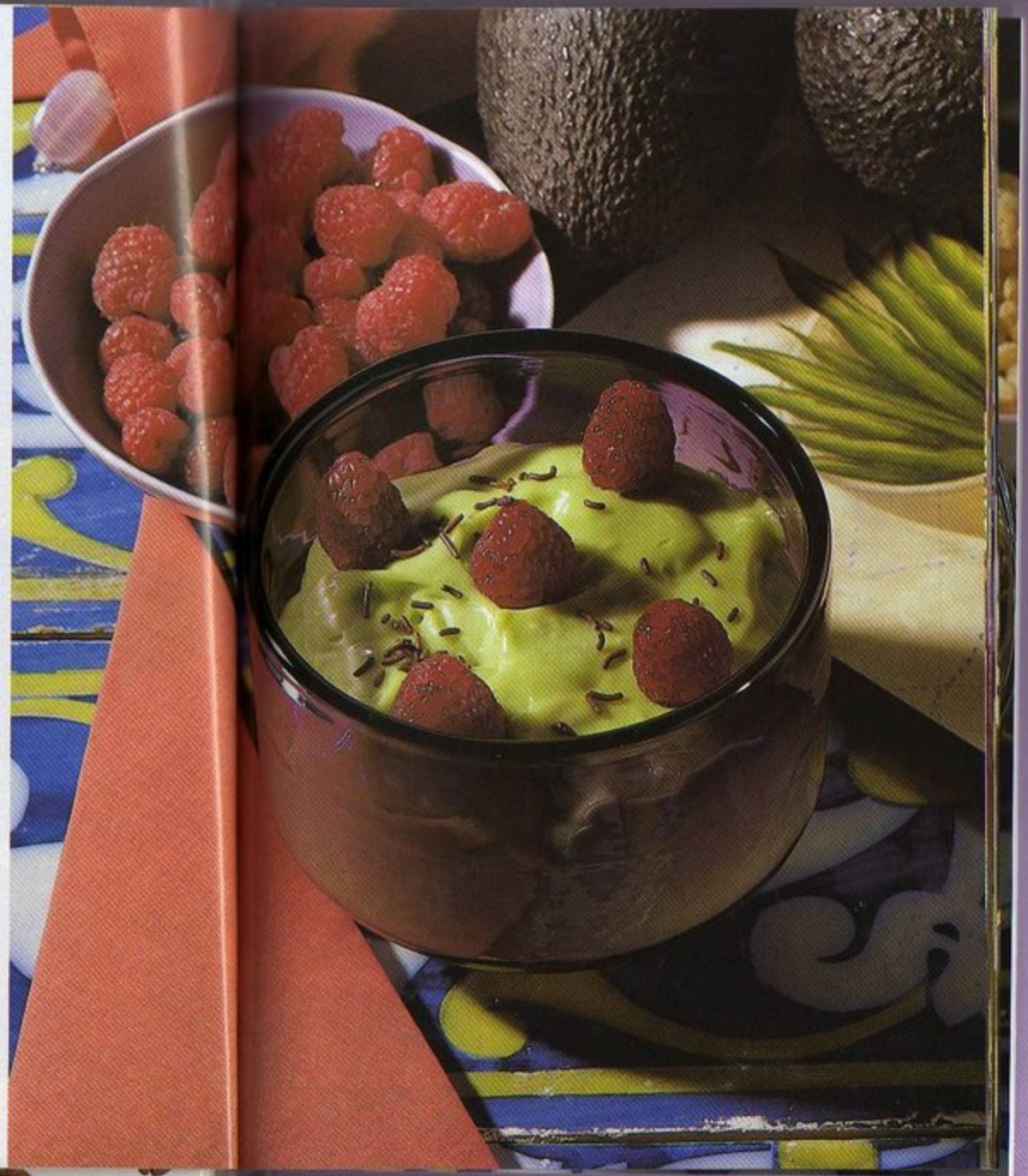
16 Mousse de aguacate

Ingredientes

- 2 aguacates
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 bote de leche condensada
- 1 vaso de nata montada
- 3 claras de huevo
- 1 taza de frambuesas
- fideos de chocolate

Preparación

1. Cortar los aguacates por la mitad y retirar el hueso. Rociar la pulpa con zumo de limón, triturarla y reservarla.
2. Mezclar la leche condensada con la nata. Agregar la pulpa de aguacate y, después las claras montadas a punto de nieve firme.
3. Distribuirlo en copas individuales y guardar en el frigorífico durante unas 2 horas. En el momento de servir, decorar con las frambuesas y espolvorear con fideos de chocolate.



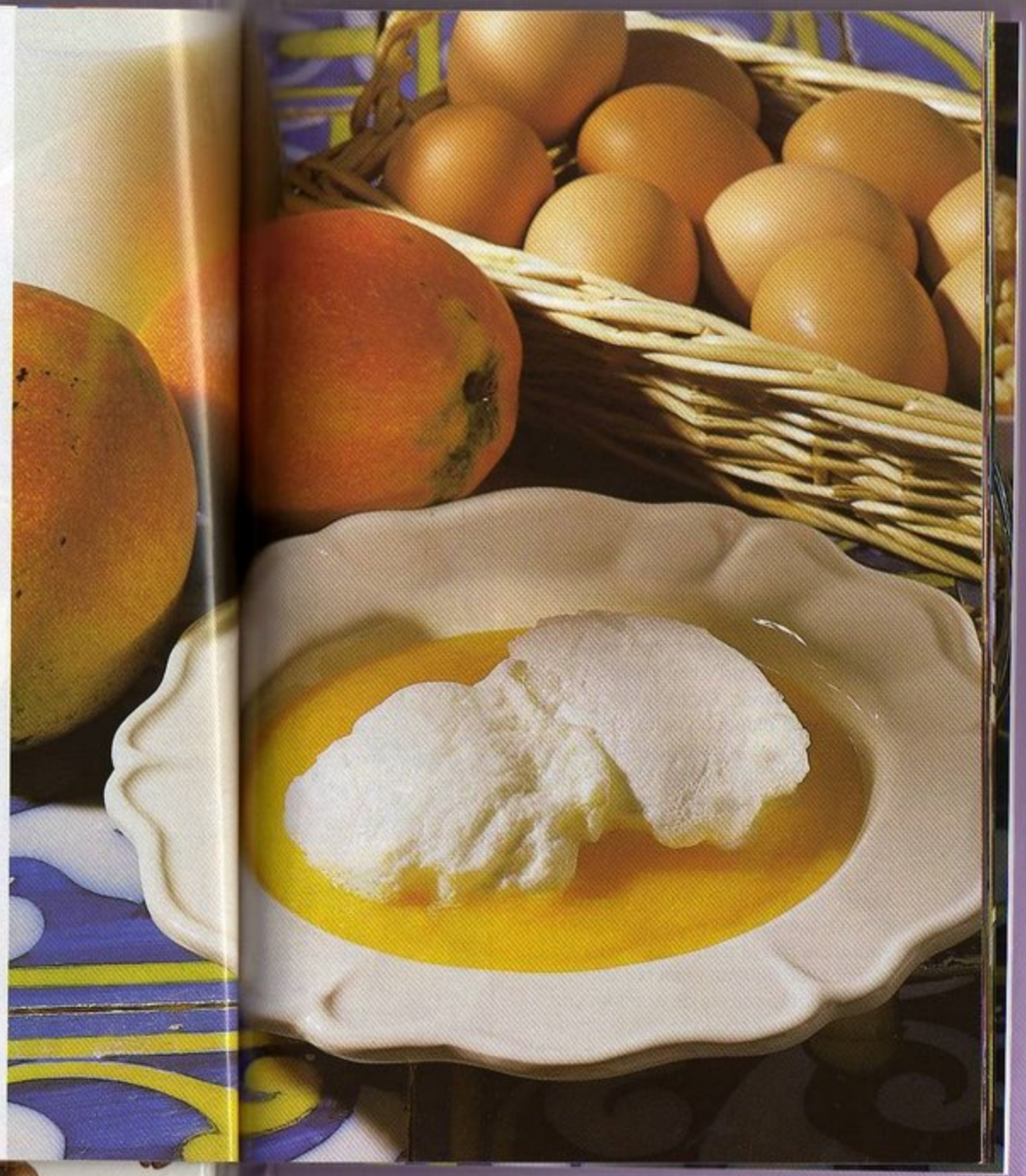
17 Islas flotantes con salsa de mango

Ingredientes

- 3 claras de huevo
- 1 litro de leche
- 3 trozos de corteza de limón
- 1 cucharada de azúcar glas
- 1/2 vaina de vainilla
- 2 mangos maduros
- 110 g de azúcar

Preparación

1. Montar las claras a punto de nieve firme con 90 g de azúcar. Mezclar la leche con el azúcar glas, añadir la vainilla y la corteza de limón y llevar a ebullición. Cuando empiece a hervir, retirar del fuego y dejar infusionar tapado.
2. Colocar de nuevo en el fuego, alzar las claras a cucharadas, dejarlas caer en la leche y cocer a fuego lento durante 5 minutos. Retirar las bolas de merengue con una espumadera.
3. Pelar los mangos, trocear la pulpa y reducirla a puré. Mezclarla con la mitad del azúcar y diluirla en un poco de leche de cocer las claras. Pasar la crema por un colador para que quede homogénea. Distribuirla en los platos, colocar las bolas de merengue encima y servir.



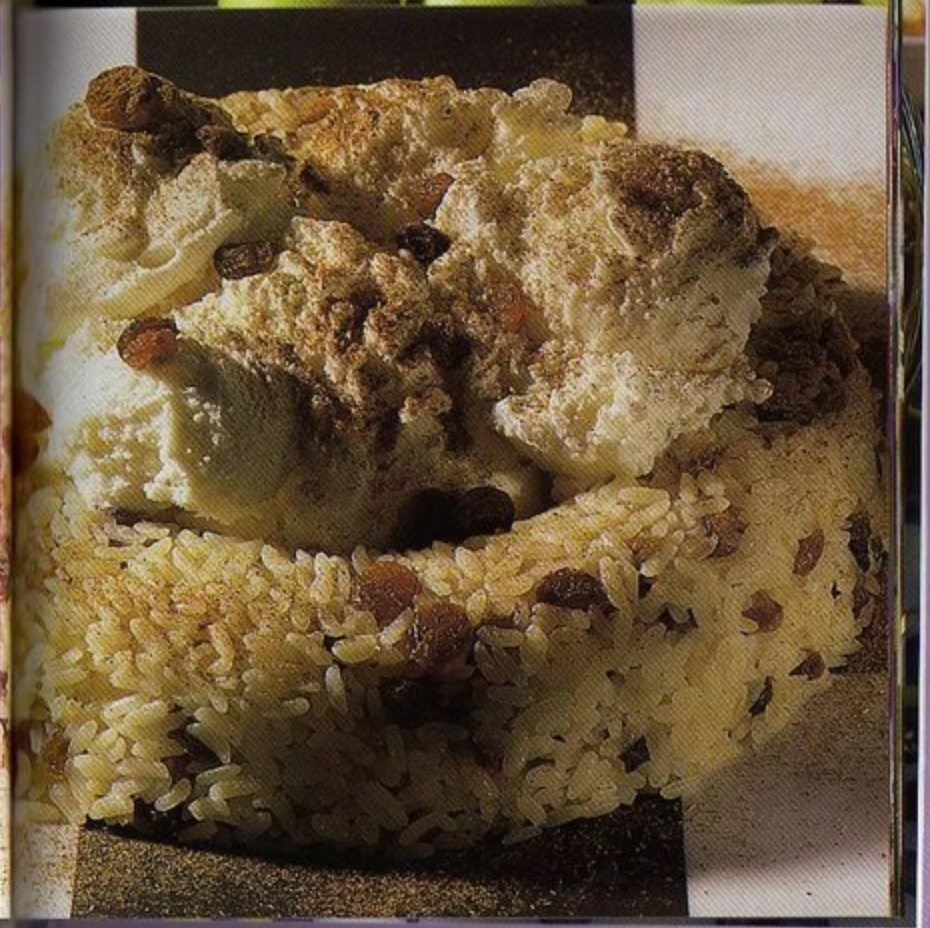
18 Dulce de arroz con pasas

Ingredientes

- 3 tacitas de arroz
- 6 dl de leche
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 2 trozos de corteza de limón
- 5 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de nata líquida
- 125 g de pasas de Corinto
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 4 bolas de helado de nata
- 1 cucharadita de canela en polvo
- una pizca de sal

Preparación

1. Cocer el arroz en abundante agua y una pizca de sal durante 5 minutos y escurrirlo. En una cacerola, llevar a ebullición la leche, agregar el arroz, el azúcar, la vaina de vainilla abierta y las cortezas de limón. Cuando hierva de nuevo, bajar el fuego y cocer 15 minutos hasta que haya absorbido el líquido. Eliminar la vainilla y la corteza de limón.
2. Añadir la mantequilla reblandecida y la nata. Mezclar muy bien e incorporar las pasas, previamente remojadas en agua tibia y escurridas.
3. Verter la preparación en un molde de corona, untado con el aceite, alisar la superficie con una cuchara y guardar en el frigorífico durante unas horas.
4. Desmoldar la corona de arroz en una fuente, rellenar el centro con bolas de helado de nata y espolvorear con canela.



19 Mousse de nata con nueces

Ingredientes

- 4 hojas (8 g) de gelatina
- 500 g de nata para montar
- 150 g de nueces peladas
- 3 cucharadas de azúcar
- una pizca de canela en polvo
- fideos de chocolate

Preparación

1. Dejar la gelatina en remojo con agua fría durante 5 minutos. Montar la nata bien firme y mezclarla con 100 g de nueces picadas groseramente y la canela.
2. En un cazo, calentar 1 dl de agua con el azúcar y hervir hasta que se funda. Retirar del fuego, añadir la gelatina escurrida y remover hasta que se disuelva.
3. Cuando la gelatina esté tibia, incorporarla en hilo a la nata sin dejar de batir. Distribuirlo en copas y reservar en el frigorífico durante 3 horas hasta que haya cuajado.
4. Antes de servir, decorar con fideos de chocolate y las nueces restantes.

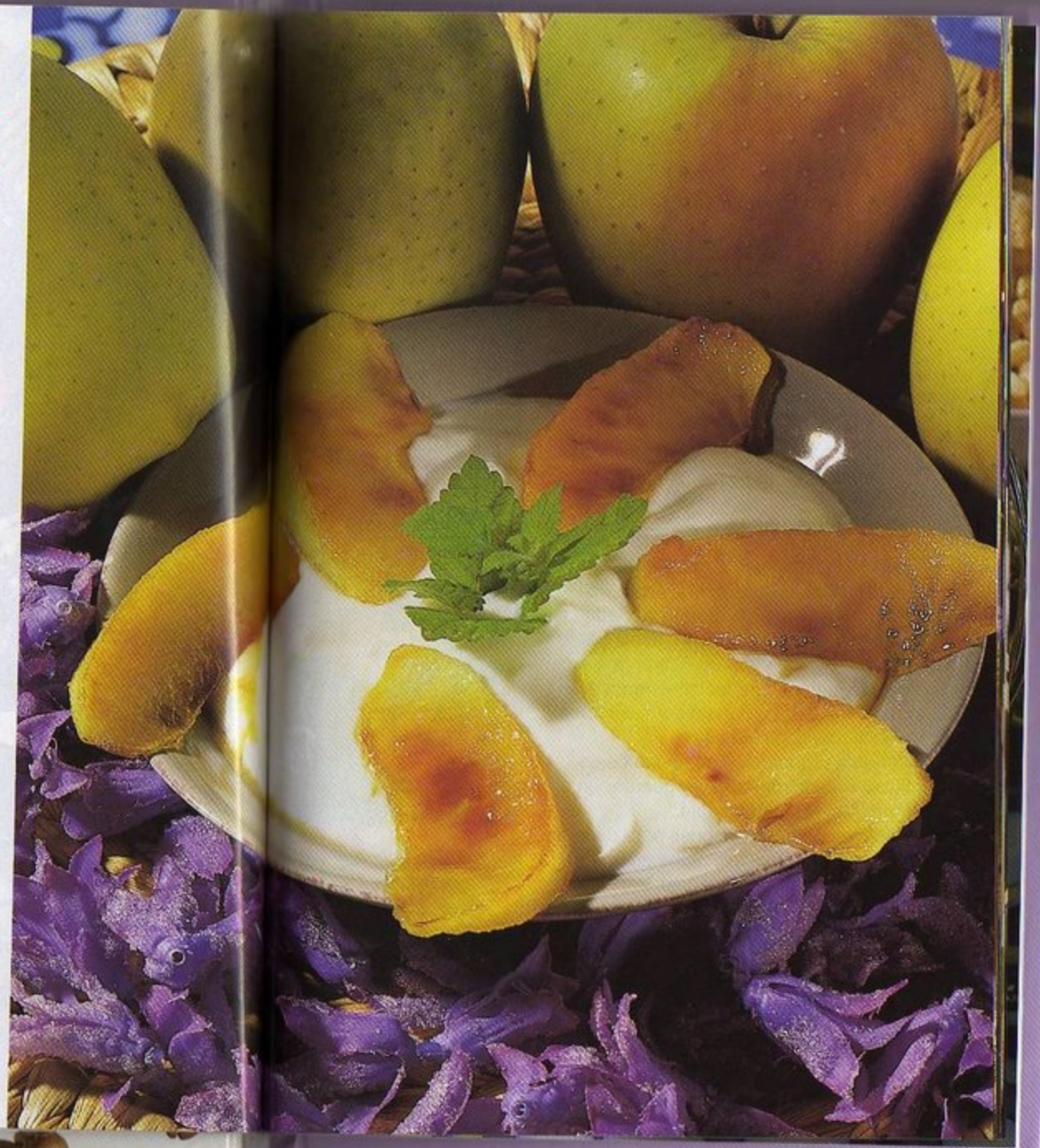
20 Manzanas caramelizadas con crema de yogur

Ingredientes

- 2 manzanas golden
- 1 limón
- 350 g de azúcar
- 200 g de mantequilla
- 1,5 dl de nata para montar
- 4 yogures naturales

Preparación

1. Pelar las manzanas, partirlas en cuartos, eliminar el corazón y cortarlas en láminas un poco gruesas. Rociarlas con el zumo de limón.
2. En una sartén, calentar la mantequilla con la mitad del azúcar, sin dejar de remover, hasta que esté dorado. Añadir los trozos de manzana y dorarlos por ambos lados.
3. En un bol, montar la nata con unas varillas eléctricas. Batir los yogures con el azúcar restante y agregar la nata mezclando con cuidado.
4. Distribuir la crema de yogur y nata en los platos, colocar las láminas de manzana caramelizada alrededor y servir.



21 Budín de sémola y almendras

Ingredientes

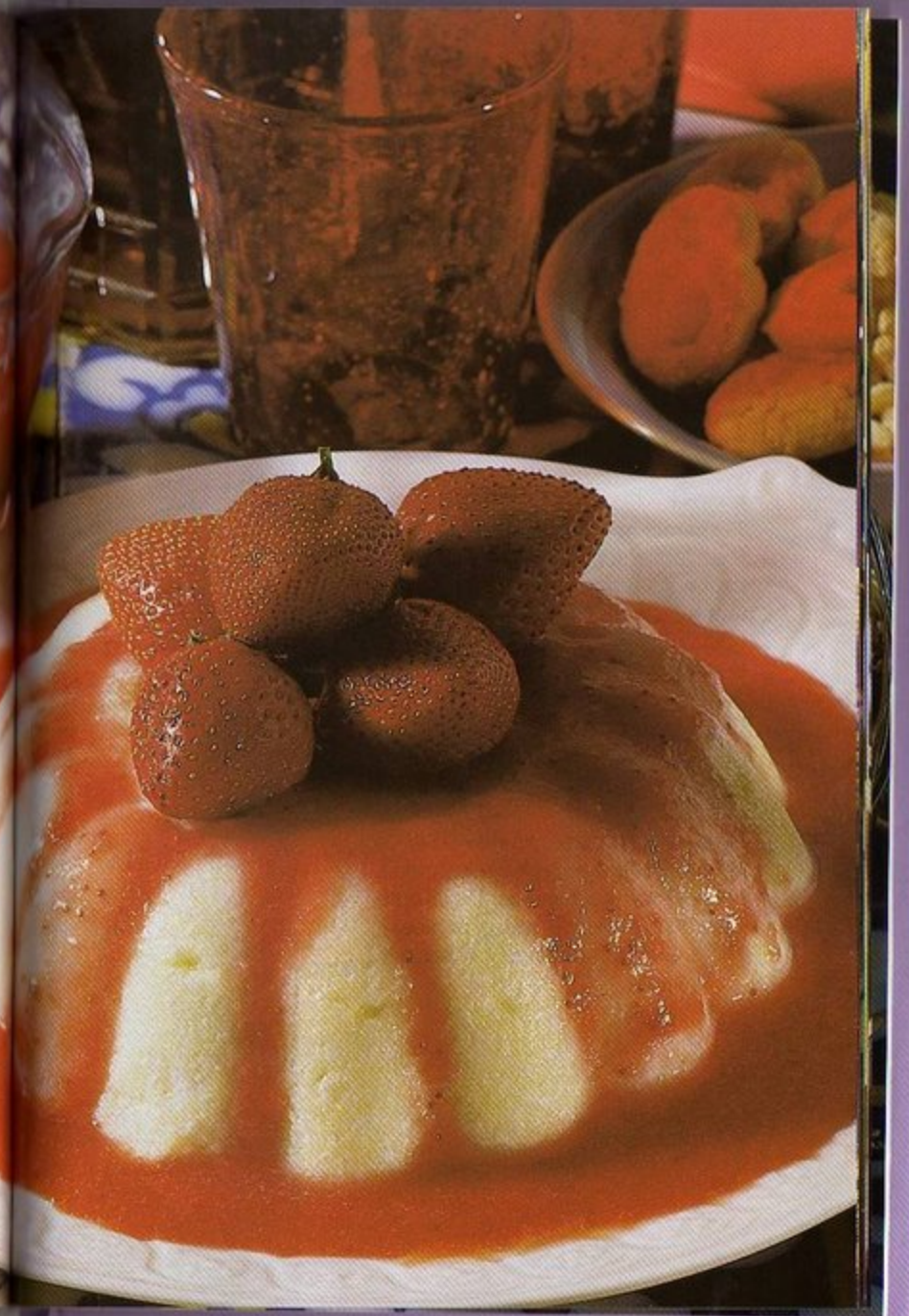
- 6 dl de leche
- 100 g de sémola de maíz
- 175 g de azúcar
- 4 claras de huevo
- 60 g de almendras molidas
- 1 cucharada de aceite de girasol
- sal

Salsa

- 400 g de fresones
- 125 g de azúcar
- 1 limón

Preparación

1. Hervir la leche y añadir la sémola en forma de lluvia. Cocer durante 15 minutos sin dejar de remover. Añadir el azúcar y una pizca de sal y continuar la cocción 5 minutos más. Retirar la crema del fuego y agregar las almendras y las claras montadas a punto de nieve firme, mezclando con cuidado.
2. Verter la preparación en un molde de budín untado con aceite y guardar en el frigorífico hasta que cuaje.
3. Reservar algunos fresones para decorar y triturar el resto. Colocarlos en una cacerola junto con el azúcar, 2 trozos de corteza de limón y 1 cucharada de zumo de limón y cocer durante 5 minutos. Dejar enfriar.
4. Desmoldar el budín sobre una fuente, regarlo con la salsa de fresones y decorar con los fresones reservados.



22 Crema de coco con ciruelas

Ingredientes

- 4 tazas de leche de coco
- 1/2 taza de azúcar
- 4 cucharadas de maicena

Almíbar

- 150 g de ciruelas pasas
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de agua

Preparación

1. Mezclar la leche de coco con el azúcar y la maicena. Calentarlo a fuego suave, sin dejar de remover, hasta obtener una crema espesa. Distribuirla en copas, dejar enfriar y guardar en el frigorífico.
2. Escaldar las ciruelas en una cacerola con agua hirviendo durante 2 minutos. Escurrirlas y deshuesarlas dejándolas enteras.
3. Preparar un almíbar ligero con el azúcar y el agua. Agregar las ciruelas y cocer durante 5 minutos. Dejar enfriar. Distribuir la ciruelas con el almíbar sobre la crema de coco y servir.

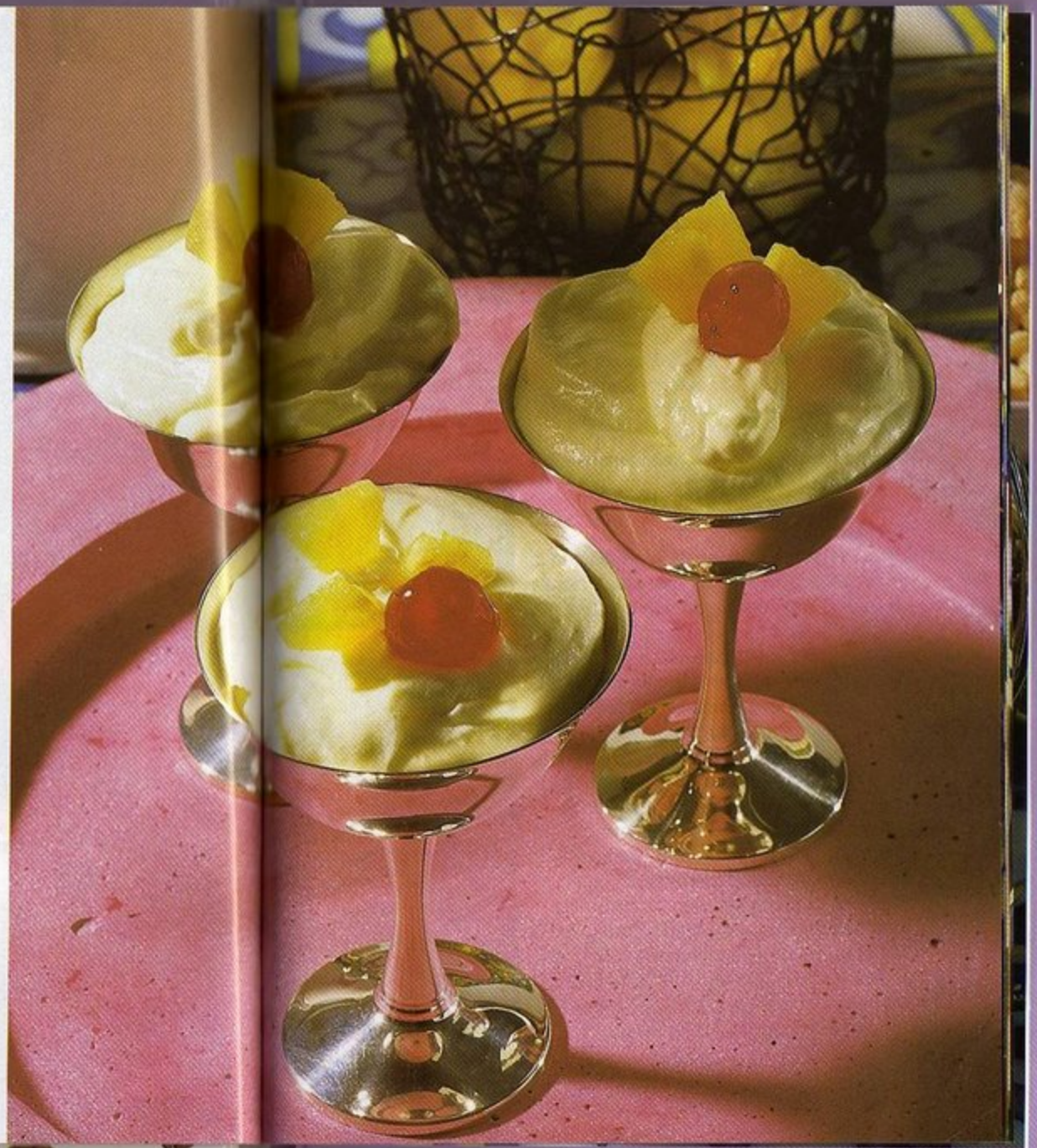
23 Mousse de piña

Ingredientes

- 1 lata de piña en almíbar
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de gelatina en polvo neutra
- 4 claras de huevo
- 1 vaso de nata para montar
- cerezas en almíbar

Preparación

1. Escurrir la piña del almíbar y reservarlo junto con 2 rodajas de piña. Triturar la piña restante hasta reducirla a puré.
2. Cocer el almíbar con el azúcar hasta que el líquido quede reducido a 1 taza y 1/2.
3. Hidratar la gelatina en 4 cucharadas de agua fría y disolverla en el almíbar caliente. Agregar el puré de piña y mezclar bien.
4. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas, poco a poco, a la preparación anterior, mezclando con cuidado de abajo arriba. Añadir la nata ligeramente montada.
5. Distribuir la mousse en copas individuales y guardar en el frigorífico. En el momento de servir, decorar con los trozos de piña reservados y cerezas en almíbar.



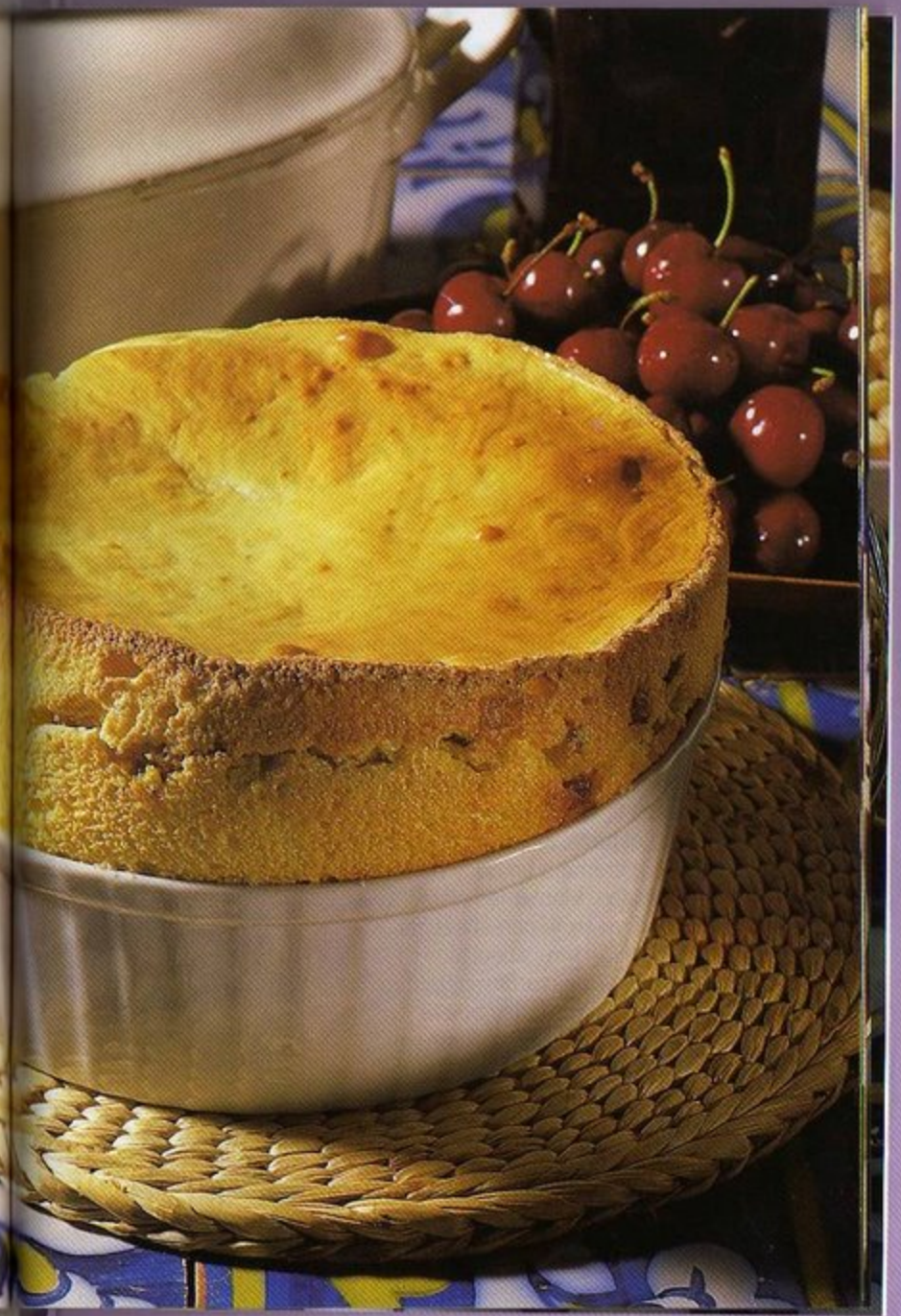
24 Suflé de frutas confitadas

Ingredientes

- 80 g de fruta confitada
- 2 copitas de licor de naranja
- 75 g de mantequilla
- 60 g de harina
- 3 dl de leche
- 125 g de azúcar
- una pizca de azúcar avainillado
- 4 huevos
- 6 galletas de mantequilla

Preparación

1. Picar las frutas confitadas, regarlas con la mitad del licor y dejarlas macerar 1 hora.
2. Derretir la mantequilla en una cazuela, agregar la harina y dorarla sin dejar de remover. Verter la leche, añadir la mitad del azúcar y el azúcar avainillado y cocer hasta que espese, removiendo sin parar.
3. Retirar del fuego, agregar las yemas, una a una, y las frutas escurridas del licor. Batir las claras a punto de nieve. Añadir el azúcar restante y continuar batiendo. Incorporarlas con cuidado a la mezcla anterior, para que no pierdan volumen.
4. Verter la mitad de la preparación en un molde de suflé untado con mantequilla. Distribuir encima las galletas impregnadas con el licor y desmenuzadas y cubrir con el resto de la preparación. Introducir en el horno, precalentado a 200°C, y cocer durante 20 minutos. Servir enseguida.



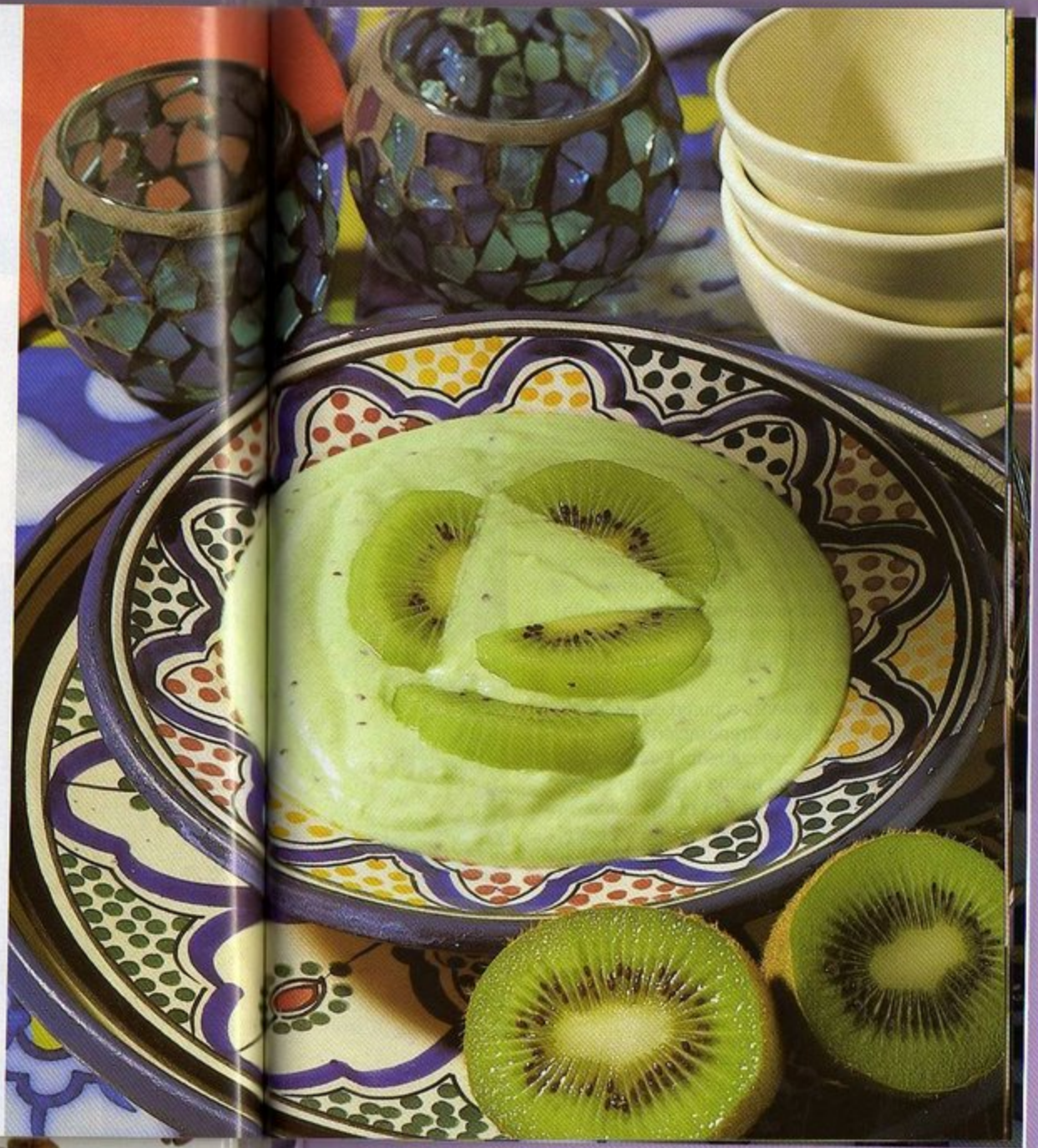
25 Crema de kiwi

Ingredientes

- 5 kiwis maduros
- 5 cucharadas de azúcar glas
- 3 huevos
- 1 cucharada de maicena
- 4 cucharadas de leche
- 1 limón

Preparación

1. Pelar 4 kiwis, cortarlos en trozos pequeños y reducirlos a puré. Mezclarlo con la mitad del azúcar glas y verterlo en una cacerola.
2. Batir las yemas de huevo con la maicena y la leche. Incorporarlo a la cacerola con el puré de kiwi y aromatizar con un poco de zumo y ralladura de limón. Cocer a fuego bajo hasta que espese, sin dejar de remover.
3. Trasladar la crema a un bol y dejarla enfriar un poco. Montar las claras a punto de nieve firme con el azúcar restante y agregarlas al dulce, mezclando de abajo arriba para que no pierdan volumen. Distribuir la mousse en los platos y decorar con rodajas de kiwi.



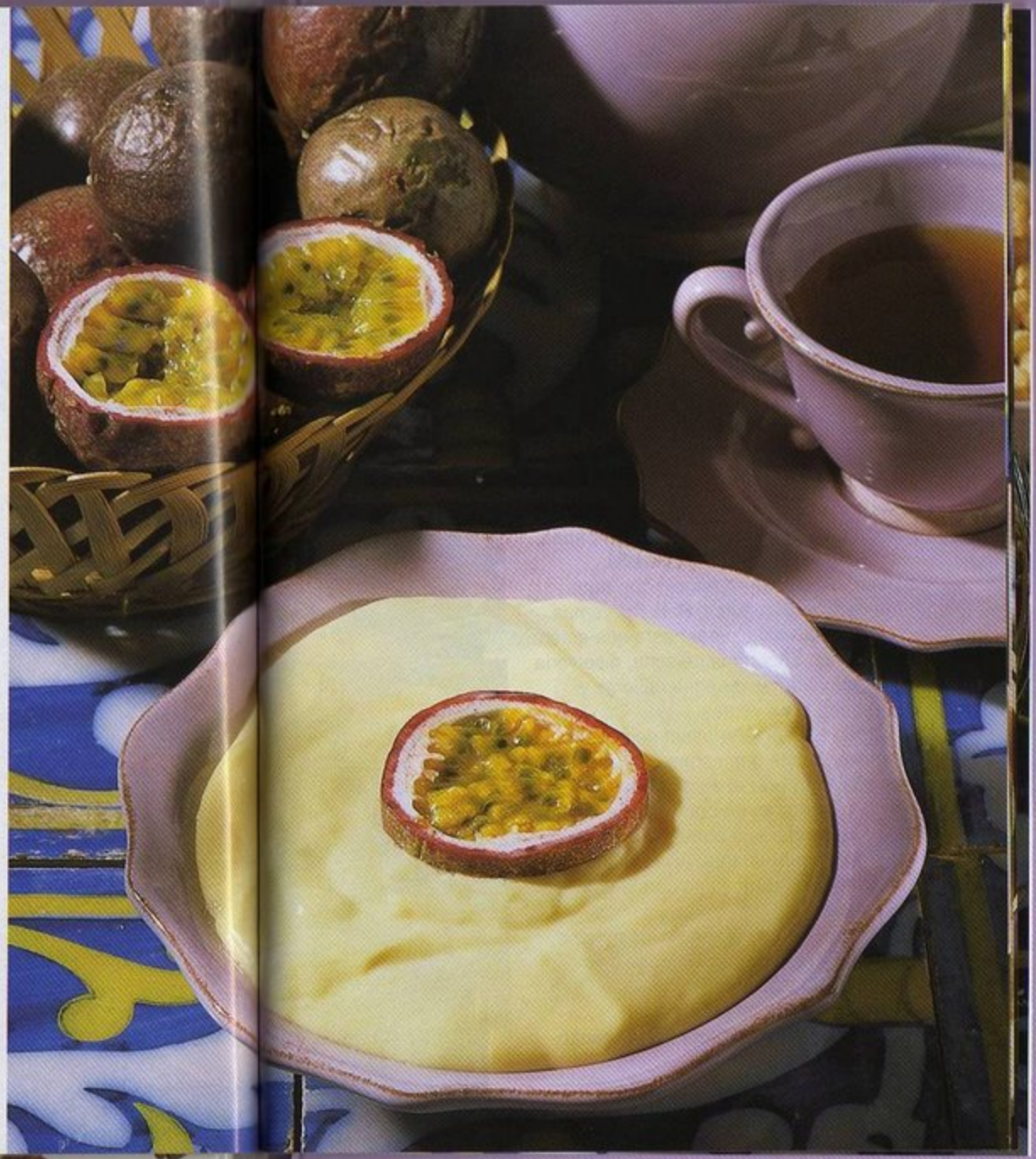
26 Mousse de maracuyá

Ingredientes

- 1 bote de leche condensada
- 1/2 vaso de zumo de maracuyá
- 3 hojas (6 g) de gelatina
- 3 claras de huevo
- 1 maracuyá

Preparación

1. En un bol, mezclar la leche condensada con el zumo de maracuyá.
2. Dejar las hojas de gelatina en remojo con agua fría durante 5 minutos. Escurrirlas y disolverlas en una tacita de agua caliente. Incorporarlas a la leche y el zumo y mezclar bien con unas varillas.
3. Montar las claras a punto de nieve y agregarlas a la preparación anterior, mezclando con cuidado. Distribuir la mousse en los platos y guardar en el frigorífico durante 2 horas. Servirla decorada con rodajas de maracuyá.



27 Suflé helado de naranja

Ingredientes

- 2 hojas (4 g) de gelatina
- 5 yemas de huevo
- 3 claras de huevo
- 150 g de azúcar
- 1,5 dl de zumo de naranja
- 1 cucharada de licor de naranja
- 1,5 dl de nata para montar
- 2 cucharadas de cacao en polvo

Preparación

1. Formar unos bordes con tiras de papel sulfurizado en 8 moldes de suflé.
2. Dejar la gelatina en remojo con agua fría durante 5 minutos. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta que estén cremosas. Escurrir la gelatina, disolverla en 2 cucharadas de agua caliente y agregarla a las yemas.
3. Cocerlo al baño María, sin dejar de remover, hasta que espese. Fuera del fuego, incorporar el zumo de naranja y el licor. Verter en un bol y dejar entibiar. Montar las claras a punto de nieve firme con el azúcar restante. Añadirlas con cuidado a la crema junto con la nata montada.
4. Distribuir la preparación en los moldes de suflé y reservar en el congelador hasta el día siguiente.
5. Antes de servir, retirar el papel sulfurizado y espolvorear con el cacao.

28 Flan de coco y chocolate

Ingredientes

- 100 g de chocolate fondant
- 200 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 3 huevos • 1 litro de leche
- 25 g de maicena
- una pizca de azúcar avainillado

Salsa

- 1 cucharada de harina
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 1/2 litro de leche
- 1 vaina de vainilla
- fideos de chocolate

Preparación

1. Derretir el chocolate al baño María. Mezclar la maicena con la leche en una cacerola y cocer a fuego lento 15 minutos sin dejar de remover.
2. Batir los huevos con el azúcar, el azúcar avinillado y las yemas hasta que el compuesto esté cremoso. Añadir la leche caliente y el chocolate derretido y mezclar bien.
3. Distribuir la crema en flaneras untadas con aceite y cocer al baño María en el horno, precalentado a 150°C, hasta que los flanes estén cuajados.
4. Preparar la salsa. Mezclar la harina con el azúcar y las yemas batidas en un cazo. Agregar la leche caliente, sin dejar de remover hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir la vainilla abierta y calentar de nuevo, removiendo sin parar, hasta que espese un poco. Retirar la vainilla, pasar la salsa por un colador de malla fina y dejar enfriar.
5. Desmoldar los flanes y regarlos con la salsa. Espolvorear con los fideos de chocolate y servir.

29 Bavaroise de queso

Ingredientes

- 300 g de queso fresco para untar
- 1 cucharada de gelatina neutra en polvo
- 6 cucharadas de azúcar
- una pizca de sal
- 1 huevo • 1 dl de leche
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 8 cucharadas de nata líquida
- 8 bizcochos de soletilla
- 2 cucharadas de azúcar glas • 5 cucharadas de mantequilla
- 4 rodajas de piña en almíbar
- cerezas en almíbar

Preparación

1. Desmenuzar los bizcochos y mezclarlos con la mantequilla reblandecida y el azúcar glas. Distribuirlo en el fondo de un molde desmontable formando una capa homogénea.
2. En un cazo, hidratar la gelatina con 2 cucharadas de agua fría. Añadir la mitad del azúcar y la yema batida con la leche. Calentarlo, removiendo sin parar, vigilando que no hierva. Retirar del fuego y aromatizar con ralladura de limón. Dejar entibiar y mezclar con el queso.
3. Montar la clara a punto de nieve firme con el azúcar restante. Incorporarla al queso con cuidado junto con la nata.
4. Verter la preparación en el molde y guardar en el frigorífico 4 horas. Desmoldar y decorar con medias rodajas de piña y cerezas.

30 Mousse de chocolate con galletas

Ingredientes

- 60 g de mantequilla
- 125 g de chocolate fondant
- 250 g de nata para montar
- 12 galletas María
- 1/2 taza de arroz inflado y tostado
- unas hojitas de menta

Preparación

1. Fundir el chocolate troceado y la mantequilla al baño María, removiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar enfriar.
2. Montar la nata ligeramente, mezclarla con el chocolate y colocarlo en una manga pastelera.
3. Triturar las galletas en la picadora hasta obtener una harina gruesa.
4. Llenar una copa grande o 4 copas individuales con capas alternadas de mousse, galletas y arroz inflado. La última capa debe ser de galletas. Guardar en el frigorífico hasta el momento de servir y decorar con hojitas de menta.